Stérilisateurs

à réglage électronique 1800 W/220-230 V

Éléments de commande

1 Poignée du couvercle
2 Couvercle
3 Poignées de l’appareil
4 Corps en inox ou emaille
5 Socle
6 Contrôle de température
7 Dispositif d’enroulement du cordon et de rangement de la fiche
(partie inférieure de l’appareil)
8 Lampe de contrôle

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

Avant utilisation

Lire attentivement les instructions d'utilisation. Elles contiennent des instructions importantes pour I'emploi, la sécurité et I'entretien de I'appareil. Elles doivent être conservées soigneusement et Ie cas échéant, être transmises à I'utilisateur suivant.
L'appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues par ces instructions d'utilisation. Lors de son emploi, respecter les consignes de sécurité.

Consignes de sécurité

• Dérouler complètement le câble d'alimentation du socle. Connecter l'appareil uniquement à une prise électrique de sécurité, sur courant alternatif - d'une tension conforme aux indications se trouvant sur l'étiquette du type. Le câble et la prise doivent être secs.
• Ne pas tirer le câble d'alimentation au-dessus d'anges à arêtes vives ne pas le pincer, ni ne laisser pendre endessous. Le protéger de la chaleur.
• Utiliser un câble de prolongement uniquement en parfait état; il devra être prévu pour 10A minimum.
• Ne retirer ou débrancher la prise électrique ni en tirant sur le câble, ni avec des mains mouillées.
• Ne pas mettre en route l'appareil et débrancher immédiatement la prise électrique, lorsque :
- L'appareil ou le câble d'alimentation est endommagé.
- L'appareil fuit.
- Vous suspectez la présence d'une détérioration, après une chute ou un événement similaire de cet ordre. Dans tous ces cas, porter l'appareil en réparation.
• Poser le stérilisateur sur un support plane et stable, et non sur des surfaces chaudes, telles que par exemple, des tables de cuisson ou autres, ou à proximité d'une flamme de gaz sans protection, car il pourrait fondre.
• Pour faire des conserves, toujours poser les bocaux sur la grille du support.
• Remplir le récipient jusqu'à 4 cm au-dessous du bord. Si l'appareil est trop rempli ou bien s'il est mis en route avec le couvercle non fermé, du liquide bouillant peut jaillir.
• Attention ! L'appareil chauffe. Danger d'échaudure par l'émergence de vapeur. Ne pas déplacer l'appareil en cours d'utilisation et ne pas tirer sur le câble d'alimentation. En soulevant le couvercle, prendre garde à la vapeur chaude ainsi qu'à l'eau de condensation qui goutte.
• Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent être provoqués par le maniement d'appareil électroniques. Voilà pourquoi il faut utiliser le stérilisateur uniquement sous la surveillance d'un adulte et le conserver hors de la portée des enfants.
• La prise électrique doit être débranchée :
- En cas de dysfonctionnement au cours de l'utilisation.
- Avant tout nettoyage et avant toutes opérations d'entretien effectuées après son emploi.
• L'appareil rempli étant très lourd, il doit donc être transporté uniquement à moitié plein.
• Ne pas faire tremper le stérilisateur dans l'eau.
• En cas d'un emploi non conforme à celui prévu ou de réparation inadéquate, nous déclinons tout responsabilité pour les détériorations qui pourraient résulter. De même, dans de tels cas, toute présentation de garantie es exclue. L'appareil n'est pas destiné à un usage à caractère industriel.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

Usages

L'appareil convient:
- La brassage de bière.
- La stérilisation de conserves.
- Faure réchauffer des petites saucisses ou autres.
- La préparation des boissons.
- La cuisson de plats épais, tels que les soupes, qui nécessitent d'être constamment remuées pour ne pas attacher au fond.
- L'extraction du jus (l'accessoire nécessaire à l'extraction du jus ne fait pas partie du volume de livraison).

Mis en route

Avant la première mise en route, nettoyer minutieusement l'intérieur du récipient ainsi que le couvercle et y faire bouillir 5 L d'eau environ.
Dérouler complètement le câble d'alimentation du socle, car il ne doit pas toucher le récipient chaud durant l'utilisation.
Attention! Remplir le récipient de liquide jusqu'à 4 cm en-dessous du bord et refermer le couvercle. Brancher le câble d'alimentation à une prose électrique de sécurité uniquement après avoir rempli le récipient. L'appareil ne doit pas être mis en route sans eau, car sinon, les emails et la grille du support pourraient subir des détériorations. Cependant, si ceci devait se produire une fois malgré les précautions d'usage prises, il faudrait alors attendre avec le récipient rempli d'eau, que l'appareil refroidisse, sinon une émanation de vapeur soudaine pourrait causer de échaudures.
Lors de la première mise en route du nouvel appareil, une légère odeur peut être perçue. La cause, liée a la technique elle-même, ne doit pas être source d'inquiétude.
Après emploi, débrancher le câble d'alimentation de la prise électrique et laisser refroidir l'appareil. En retirant le couvercle, laisser s'écouler l'eau de condensation dans le récipient. Le récipient rempli entièrement est lourd; par conséquent il convient de le vider un peu avant son transport.

Minuterie (WAT15 et WAT25)

Si d'aplication
Pour limiter avec précision la durée de cuisson selon les indications fournies dans le livre de recettes, nous avons intégré dans l'appareil une minuterie à commande électrique.
Cette minuterie a 2 positions :
1. Fonctionnement continu (tourner l' interrupteur vers la gauche, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre)
2. Mode automatique, réglage du délai entre 20 - 120 minutes (tourner l' interrupteur vers la droite, dans le sens des aiguilles d'une montre)
Dans le mode de fonctionnement continu, la minuterie ne s'arrête pas automatiquement. Ce mode est nécessaire uniquement pour l'extraction de jus ou lorsque vous souhaitez tenir au chaud des aliments ou boissons pendant plus de deux heures.
Dans le mode automatique, réglez le thermostat sur la température indiquée dans le tableau de cuisson. Tournez le bouton rotatif de la minuterie pour régler le temps de cuisson souhaité. Le témoin lumineux s'allume pour indiquer que l'appareil est activé dans le mode automatique.
La minuterie s'enclenche d'elle-même dès que la température de cuisson est atteinte. Après l'expiration du délai de cuisson sélectionné, le témoin lumineux s'éteint automatiquement.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

Récapitulation

Stériliser
• Placer la grille (accessoires disponibles dans tous les bons magasins spécialisés en articles ménagers)
• Remplir l'appareil
• Placer le couvercle
• Mettre la fiche de courant dans une prise de terre
• Choisir la température
• Choisir le temps de cuisson désiré sur la minuterie
• Le témoin lumineux est allumé, l'appareil chauffe.
Le processus de stérilisation se fait automatiquement.
A la fin de la cuisson, l'appareil s'arrête automatiquement et le témoin lumineux s'éteint.
• Après usage, tourner le bouton de réglage de la température complètement vers la gauche et enlever la fiche de prise de courant.

L'extraction de jus
• Mettre minimum 6 l d'eau dans la marmite
• Placer l'anneau et l'accessoire pour l'extraction sur l'appareil comme expliqué dans le dessin.
• Mettre les fruits/légumes dans le panier
• Mettre le couvercle
• Mettre la fiche de courant dans une prise de terre
• Mettre le thermostat dans la position extraction
• Tourner la minuterie dans la position de fonctionnement continu. Le témoin lumineux est allumé, l'appareil chauffe.
• Après usage, mettre la minuterie sur 0. Enlever la fiche de prise de courant

Intéressant pour la stérilisation

Remarque: rien n'a changé par rapport aux règles de stérilisation de grand-mère.
Stériliser signifie conserver des produits sans ajouter des conservateurs chimiques. La chaleur régulière obtenue tue toutes les bactéries présentes dans les plats. En même temps, la dépression obtenue, fait qu'il n'y a plus de bactéries dans la bouteille de stérilisation et que celleci soit fermée hermétiquement. Mais… le stérilisateur n'est plus le même qu'au temps de grand-mère.
Le stérilisateurs modernes nous apportent le confort que grand-mère aurait bien aimé avoir.
La préparation et la propreté sont des facteurs très importants pour la conservation. Les fruits et légumes doivent être de bonne qualité, frais et mûrs.
• Bien laver les fruits et légumes (sans le couper) et les faire égoutter.
• Les haricots verts et les petits pois se conservent mieux s'ils ont été blanchi auparavant.
• Bien laver les bocaux, boîtes, bouteilles et fermetures à l'eau de vaisselle bouillante, bien rincer à l'eau propre et chaude et faire égoutter sur un chiffon propre.
• Bien contrôler toutes les pièces sur des restes collés et des endommagements.
• Laisser les fermetures dans l'eau propre jusqu'au moment d'utilisation.
• Ne pas utiliser des de fermetures et couvercles en caoutchouc poreux, endommagés ou étirés.
• Remplir des verres e.a. jusqu'à 2 centimètres du bord. Pour des substances pulpeuses (compote e.a.) rester à 3-4 cm du bord. Les nouveaux verres peuvent être remplis plus. Suivre les consignes du fabricant.
• Pour toutes sortes de saucisses, ne remplir le récipient qu'à ¾.
• Bien fermer les supports avec des fermetures à vis, à pinces ou à collier.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

• Après le temps de stérilisation, immédiatement fermer les bouteilles.
• Placez les bouteilles sur la grille. Vous pouvez aussi utiliser des bouteilles de hauteur différentes.
• Les bouteilles doivent être mises sous eau jusqu'à
environ 2/3 à ¾ de leur hauteur. En cas d'une double rangée de bouteilles, se baser sur la couche supérieure.
• En cas de verre, la température de l'eau doit être égale à celle du verre.
• Mettre le couvercle sur la marmite.
• Utiliser les temps et températures de stérilisation dans le tableau
• Le temps de chauffage ne compte pas comme temps de stérilisation
• Le temps de stérilisation commence quand la température choisie est atteinte. La minuterie commen ce à ce moment.
• Après le temps de stérilisation, enlever les verres. Laisser les pinces ou autres sur les verres jusqu'à ce que ceux-ci soient complètement refroidis. Mettre les boîtes ans l'eau froide immédiatement.
• Les aliments stérilisés soi-même se conservent le mieux dans un endroit sec, frais et obscur.
• Il est utile de mentionner la date et le contenu sur les verres et les boîtes.
• Vous trouverez les différentes façon de stériliser vos fruits et légumes dans votre livre de cuisine.

A prendre en considération pour l'environnement :
Ne pas simplement jeter les emballages et les vieux appareils mais les déposer pour reconversion. Demandez des informations supplémentaires à votre commune en ce qui concerne une société de recyclage ou le lieu de rassemblement.

Pièces spéciales pour l'extraction de jus

Avec l'accessoires pour l'extraction de jus (d'un diamètre de 35 cm), vous pouvez convertir votre stérilisateur en un extracteur de jus.
Ce manuel est un directif. Les temps sont valables à partir d'obtention de la température indiquée. Les recettes de grand-mère restent de grande valeur, même avec le stérilisateur.

Nettoyage et entretien

Avant le nettoyage, débrancher le câble d'alimentation. Ne tremper en aucun cas l'appareil dans l'eau. Rincer l'intérieur du récipient. Nettoyer l'extérieur uniquement avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produits de nettoyage fort et récurrents.
Les dépôts de calcaire, sur le fond du récipient, provoquent des pertes d'énergie et peuvent nuire à la durée de vie de l'appareil. Le récipient doit par conséquent être régulièrement entretenu à l'aide d'un produit de détartrage.
Respecter pour cela les instructions d'utilisation du fabricant.
Après le détartrage, rincer minutieusement à l'eau claire.
Pour le déplacer, enrouler le câble d'alimentation et enfoncer la prise dans le logement prévu à cet effet, situé au milieu du socle de l'appareil.
Toute réparation de l'appareil, y compris le remplacement d'un câble endommagé, doit être effectué par le fabricant, son service clients ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter des erreurs dangereuses.
Les réparations sous garantie doivent être exclusivement effectuées par le fabricant.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

Tableau de mise en conserves

Fruits	**°C**	**# minutes**
Pommes moelleuses/dures	85	30/40
Compote	90	30
Abricots	85	30
Poires moelleuses/dures	90	30/80
Fraises, mûres	80	25
Myrtilles	85	25
Framboises, groseilles à maquereau	80	30
Groseilles rouges, canneberges	90	25
Cerises	80	30
Mirabelles	85	30
Pêches	85	30
Prunes	90	30
Coings	95	30
Rhubarbre	95	30
Légumes	**°C**	**# minutes**
Chou-fleur	100	90
Haricots	100	120
Petits pois	100	120
Cornichons	85	30
Chou-rave	100	95
Potirons	90	30
Carottes, pommes de terre	100	90
Champignons	100	110
Choux de Bruxelles, chou rouge	100	110
Céleri	100	110
Asperges	100	120
Tomates	90	30
Viande	**°C**	**# minutes**
Roti entier, bien cuit	100	85
Soupe de viande	100	60
Goulasch/ roti, bien cuit	100	75
Gibier/volaille, bien cuit	100	75
Hachéé cru	100	110

2 ans de garantie

L'appareil correspond aux directives EU n° 73/23 CEE et n° 89/336 CEE.
Toutes modifications techniques réservées.
Eliminer l'emballage conformément aux dispositions en vigueur.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com